

## Unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Ruhetag

*Mittwoch bis Sonntag*

12.00 – 22.00

### Warme Küche

Mittwoch – Sonntag durchgehend von  
12.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Von **20.30 bis 21.00** Uhr wählen Sie bitte  
von unserer **Kleinen Karte**

Wir akzeptieren Bargeldlose Zahlung mit folgenden Karten:

EC-, Maestro, Master & Visa Karte

*Kartenzahlungen akzeptieren wir ab einen Betrag von 20,00 €*

**Wir können ein Vorkommen von Allergenen in**  
**ALLEN unseren Speisen nicht ausschließen!**  
*Eine Liste der dokumentationspflichtigen Allergene und weiterer  
deklarierungspflichtigen Stoffe finden Sie auf der letzten Seite!  
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Kellner!*



ALTER WIRT  
FORSTENRIED

## Empfehlungen des Hauses

### ***Unsere „Seelenwärmer“...***

**Roter Glühwein** mit Orange, Nelke und Sternanis **oder**  
**„Weißer Bischof“**, heller Apfelglühwein mit Kardamom  
Haferl je 4,90

Kürbis Cremesuppe mit Kokos Milch, gerösteten Kürbiskernen und  
kaltgepresstem Kernöl (vegan)  
6,90

Frische Blut- & Leberwurst vom Metzger Bauch auf Specksauerkraut  
mit Kartoffelpüree und frischem Meerrettich  
13,90

Schmankerl Knödel Gröstl mit Enten- und Bratenfleisch, Wurzelgemüse,  
Spiegelei und Bratenjus  
13,90

### ***Unsere Schmankerl zur Adventszeit***

**Grünkohl** nach Holsteiner Original Rezept, mit Kassler, gesurrtem Schweinebauch,  
Rohpolnischer, frischem Meerrettich, scharfem Senf und Salzkartoffeln  
18,90

Portion **Hafermast Gans** (1/4) mit Majoran-Jus, Kartoffelknödel und Selleriesalat  
25,90

**X-Mas Braten**, Rotweinschmorbraten vom Rind mit weihnachtlichen Gewürzen,  
Granatapfel-Creme fraiche, Mandelbrokkoli und Butterspätzle  
19,90

Edel-Hirschgulasch aus der Keule und Schulter geschnitten in Preiselbeer-  
Portwein Sauce mit Haselnuss-Spätzle, gebratenen Pilzen und Apfelblaukraut  
18,90

2 Stück hausgemachte Kalbsfleisch Pflanzlerl auf Kohlrabi-Petersilienwurzel-  
Rahmgemüse mit Süßkartoffelpüree und Demi Glace  
16,90

Backfisch Filet (paniert) auf Kartoffel-Gurkensalat mit hausgemachter  
Sauce Remoulade  
16,90

### ***Was kleines Süßes geht immer...***

Kleines Gläschen mit einer süßen Leckerei (bitte fragen sie Ihren Kellner)  
2,90

3 Stück hausgemachte Haselnuss Buchteln (Hefeteig) mit Sauerkirsch Kompott  
und einem Klecks Vanillesauce  
7,90



# ALTER WIRT

FORSTENRIED

## Vorspeisen und Salate

Gemischter Salat mit gebratenen Waldpilzen, Croutons, Kartoffel- & Krautsalat, frischen Sprossen, Chicorée und Balsamico Glaze<sub>E, I, H(Weizen)</sub>  
8,90

Frische Salate der Saison mit karamellisiertem Ziegenkäse, mit Akazienhonig und Pesto gratiniert, gebratenen Pilzen, Parmesan-Blätterteig-Stangerl, Hausdressing und Sprossen<sub>I, H(Weizen), J</sub>  
14,90

4erlei knackige Blattsalate mit gegrilltem Hähnchenbrust Filet, gebratenen Pilzen, Croutons, Hausdressing und Sprossen<sub>H(Weizen), J</sub>  
14,90

## Suppe

Forstenrieder Brez'n-Suppe mit gerösteten Brez'n-Scheiben in hausgemachter Rinderkraftbrühe, abgeschmolzenen Zwiebeln, Käse, Frühlinglauch & Schnittlauch<sub>D, E, H(Weizen)</sub>  
5,90

## Fleisch und Geflügel

Ofenfrischer Schweinebraten vom bayrischen Muroc Strohschwein, aus dem Nacken geschnitten, in Dunkelbier Jus, Kruste, Kartoffelknödel und Krautsalat<sub>E, H(Weizen), 3</sub>  
14,90

Wiener Schnitzel vom bayrischen Kalb, in Butterschmalz wellig gebraten, mit Bratkartoffeln, Zitronenspalte, Preiselbeeren und Beilagensalat<sub>A, D, H(Weizen), J</sub>  
23,90

Bayrische Bauernente aus Freilauf Haltung  
mit Orangen-Majoran Jus, Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel<sub>3, D, E, H(Weizen)</sub>  
¼ 17,90 · ½ 24,90

**"Schwaben Pfanderl"**, gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf Waldpilzrahm und Käsespätzle, im heißen Eisenpfanderl serviert, dazu ein kleiner Beilagensalat<sub>D, J, H(Weizen)</sub>  
18,90

Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites<sub>A, D, H</sub>  
16,90

## Fisch

Pochiertes Seelachsfilet aus dem Wurzelsud mit Wurzelgemüse Streifen  
und frischem Meerrettich auf Kartoffelpüree<sub>B,D</sub>  
17,90

Ein weiteres Fischgericht finden Sie bei unseren Empfehlungen!

## Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäs´,  
hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem Salat<sub>A,D,E,H(Weizen),J</sub>  
12,90

Knödel Trio (Spinat-, Kaspress- und Rote Beete-Knödeln)  
mit Parmesan und brauner Butter auf einem bunten Salatbett<sub>A,D,H(Weizen),J</sub>  
14,90

## Vegan

Sellerie- und Rote Bete Schnitzel im Panko-Mantel auf  
Kartoffel-Friseé-Salat<sub>H(Weizen),N</sub>  
14,90

Spaghetti Bolognese mit kleinem Beilagensalat<sub>A,D,H(Weizen),,I,N</sub>  
11,90

Gelbes Kokos-Gemüse Curry, leicht pikant, mit frischem buntem Gemüse der  
Saison, frischem Koriander, Limettenblätter und Basmatireis<sub>E,H,J</sub>  
13,90

## Dessert

3 Stück hausgemachte Apfelkücherl, im Bierteig gebacken,  
mit Vanilleeis, Sahne und Früchtedekoration<sub>A,D,H(Weizen)</sub>  
9,90

Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen, dazu  
Zwetschgenkompott oder Apfelmus (nach Saison)....<sub>A,D,H(Weizen),I</sub>  
10,90



## **Brotzeit ist die beste...**

2 Stück Weißwurst von der Metzgerei Bauch mit süßem Senf

und a Brez'n<sub>J,H(Weizen),E,3</sub>

5,90

a Wurst extra

2,40

"Bayrische Curry Wurst", 2 Stück gegrillte Kalbs-Wurst mit Petersilie in pikanter,  
hausgemachter Currysauce und Pommes frites<sub>J,F</sub>

10,90

Wurstsalat „schön sauer“ mit roten Zwiebeln und Brot oder Brez'n<sub>E,H(Weizen),J,3</sub>

8,90

...das Gleiche mit Käs' auf "Schweizer Art"<sub>D,E,H(Weizen),J,3</sub>

9,90

Zwei Nocken Obazda mit roten Zwiebeln, Salatbuket, Radieserl

und Brot oder Breze<sub>D,H(Weizen),J,2</sub>

7,90

## **Kinderkarte**

Kinder Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites<sub>A,D,H(Weizen)</sub>

7,90

Kinder Schweinebraten mit Kartoffelknödel<sub>A,D,H(Weizen)</sub>

7,90

Spaghetti Bolognese mit Parmesan (vegan)<sub>H(Weizen)</sub>

6,90

Fischstäbchen mit Kartoffelbrei<sub>A,D,H(Weizen)</sub>

7,90

Hausgemachte Chicken Nuggets

mit Pommes frites<sub>A,D,H(Weizen)</sub>

7,90

Kartoffelknödel oder Spätzle mit Bratensauce<sub>H(Weizen),E,3</sub>

4,90